

2020 La Pressée

Epesses Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Beeindruckende Cuvée von Louis Bovard

Beschreibung:
Der sehr persönliche Stil der Domaine Bovard setzt sich in dieser Cuvée durch, die aus einer originellen Mischung von Pinot Noir (80%) und Merlot (20%) entsteht. Um die Frische und Reinheit der Früchte zu erhalten, liegen die Erträge unter 50 Hektoliter pro Hektar. Jede Traubensorte wird separat in Eichenfässern ausgebaut, erst danach werden die beiden Sorten zusammengeführt.
Degustationsnotiz:
Rubinfarben, granatrote Reflexe. Komplexe Nase nach Waldbeeren, Kirschen und röstartigen Aromen, auch etwas Pfeffer. Sehr samtig im Auftakt, abgelöst von einer prachtvollen roten Frucht, auch Gewürznelke und Zimt; über die Mitte hinaus spannt sich ein schöner Bogen zu den Toastingnoten, die an Mocca und Schokolade erinnern, feingewoben und unterlegt von reifen Gerbstoffen; sehr langes, elegantes Finale mit Potenzial.
Passt zu:
Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Weichkäse, kalten Fleischplatten sowie Quiche und Schinken im Brotteig. Auch passend zu Grillwürsten und grilliertem Fisch.
Servierempfehlung:
Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Waadt
Subregion:	Lavaux
Produzent:	Louis Bovard
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.8 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	80% Pinot Noir, 20% Merlot
Artikelnummer:	0646020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Pressée

Epesses Lavaux AOC
Domaine Louis Bovard

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	80% Pinot Noir, 20% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.8 %
Service:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch